

Focaccia di cavolfiore e ricotta

Senza glutine



Ingredienti

1 Cavolfiore grande da circa 1 kg

250 gr ricotta

2 uova

2-3 cucchiari Parmigiano (facoltativo)

150 gr toma o altro formaggio simile

1-2 Rametti di rosmarino

olio e. v. d'oliva

Sale

pepe

Procedimento

Riducete il cavolfiore in cimette, poi tritatele nel mixer fino a ottenere una granella uniforme simile a quella del cuscus. Portate a bollore poca acqua in una padella bassa e ampia, versate il trito di

cavolfiore e cuocetelo per 10 minuti. Quindi scolatelo in uno scolapasta a maglie strette e trasferitelo su un canovaccio. Strizzate il cavolfiore più volte nel panno, fino a quando avrete tolto più acqua possibile. Amalgamate in una ciotola il cavolfiore con la ricotta, le uova, una presa di sale e, eventualmente, il parmigiano. Alla fine otterrete un impasto morbido ma compatto come una purea. Foderate la placca del forno con l'apposita carta e stendetevi la metà del composto modellando un tondo non troppo spesso da 22-24 cm di diametro. Ricopritene la superficie con la toma (o l'altro formaggio scelto) a fette sottili, lasciando liberi i margini. Disponete a cucchiariate il resto dell'impasto sul formaggio e livellatelo bene chiudendo i bordi. Infine premete la superficie, qui e là, con la punta delle dita come per una classica focaccia, creando dei piccoli avvallamenti, e cospargete poco sale grosso. Infornate la focaccia a 200 °C per 30-40 minuti, fino a doratura, completandola con gli aghetti di rosmarino e un filo d'olio 5 minuti prima di terminare la cottura. Servitela tiepida, leggermente spolverata con del pepe, se piace.

Ricetta dal web